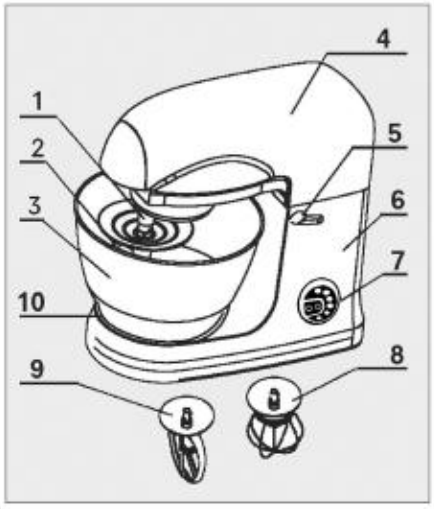
MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi le KITCHEN GRAND CHEF RUBIS + ACCESSOIRES Avant d'utiliser l'appareil, veuillez consulter notre mode d'emploi. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant utilisation et respecter nos recommandations et nos consignes de sécurité.

DESCRIPTION DES PIECES DE LA PARTIE PATISSIER

1. Fixation des accessoires
2. Crochet pétrisseur
3. Bol
4. Couvercle
5. Poignée
6. Boîtier du moteur
7. Interrupteur vitesses 1 à 6, stop/pulse
8. Fouet
9. Palette
10. Support du bol



RECOMMANDATIONS IMPORTANTES ET CONSIGNES DE SECURITE :

- Afin de prévenir tout risque d'électrocution, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau. Ne plongez pas le fil de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Veillez à ne pas plier ni coincer le fil de l'appareil. Pour éviter de trébucher sur le fil, ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air. L'appareil est réservé à l'usage domestique.
- N'installez jamais l'appareil à proximité d'une flamme, de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou de toute autre source de chaleur.
- Avant la mise en service, installez l'appareil sur une surface horizontale et plane.
- Placez l'appareil le plus près possible de la prise électrique afin de pouvoir retirer la fiche rapidement et facilement.
- Respectez le type de courant indiqué sur l'étiquette de l'appareil. Si vous n'êtes pas certain du type d'alimentation électrique dont vous disposez, adressez-vous à votre magasin ou à la centrale électrique locale.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée à courant alternatif. Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, essayez de tourner la fiche.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. En ouvrant et en retirant le boîtier, vous vous exposez à des pièces conductrices dangereuses ainsi qu'à d'autres dangers.

- Confiez les réparations uniquement à un spécialiste agréé.
- Cet appareil n'est pas un jouet ! Tenir, conserver et utiliser hors de portée des enfants.
- "Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil."
- Une surveillance s'impose quand l'appareil se trouve à proximité d'enfants ou lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne faites pas marcher le robot à vide et sans surveillance.
- Veuillez ne pas toucher aux pièces mobiles quand l'appareil est en marche.
- Nous attirons votre attention sur le fait que le présent mode d'emploi doit être joint à l'appareil si vous cédez ce dernier à un tiers.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme ou à la non-observation du mode d'emploi ou des consignes de sécurité.

MISE EN SERVICE :

1.Commencez par mélanger soigneusement les ingrédients selon la recette et ouvrez le couvercle (4) en actionnant la poignée (5). FIG. 1

2. Insérez le crochet pétrisseur (2), le fouet (8) ou bien la palette (9) dans la fixation (1) et tournez l'accessoire choisi dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. FIG. 3

3. Placez le bol (et son contenu) sur le support (10). FIG. 2

4.Tournez la poignée dans le sens de la flèche et appuyez d'une main sur le couvercle (4). FIG. 4

5. Enfoncez la fiche dans la prise électrique et mettez l'interrupteur sur « Pulse » pour les courtes utilisations ou sur la position souhaitée de 1 à 6 pour les opérations plus longues.

6. Mettez l'interrupteur dans la position « Stop » requise.

7. Mettez l'interrupteur sur « Stop » quand le mélange est terminé, et retirez la fiche de la prise électrique.

8. Soulevez le couvercle (4) en tournant la poignée (5) dans le sens des aiguilles d'une montre.

9. Vous pouvez alors retirer le bol de son support (10).

MISE EN SERVICE :

Mélanger ou pétrir une pâte :

a) Farine et eau dans un rapport d'environ 500 g de farine pour 300 ml d'eau.

b) Mélangez 2 minutes par vitesse, vitesse 1 à 3.

c) Quand vous remplissez le bol, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée.

d) Accessoire approprié : le crochet pétrisseur ou la palette.

Battre des blancs ou fouetter de la crème :

a) Battez les œufs en neige sans interruption pendant environ 5 minutes selon la taille des œufs, vitesse 4 à 6.

b) Quantité maximale : 16 œufs.

c) Ou bien fouettez 250 ml de crème pendant environ 5 minutes, vitesse 4 à 6.

d) Quand vous remplissez le bol de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée.

e) Accessoire approprié : le fouet.

Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides :

a) Mélangez les ingrédients selon la recette, vitesse 1 à 6.

b) Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale indiquée sur le bol.

c) Accessoire approprié : la palette ou le fouet.

NETTOYAGE :

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons avant la première utilisation de laver les accessoires fournis avec le robot soigneusement à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux.

⚠ Ne surtout pas laver les accessoires en inox au lave vaisselle. Laver les à la main à l'aide d'un nettoyant liquide vaisselle standard et avec un dosage n'excédant pas 1:500 (1 niveau de liquide vaisselle pour 500 niveaux d'eau afin d'éviter toute détérioration du produit).

a) Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur est bien en position « Stop » et l'appareil débranché.

b) Après utilisation, veuillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

c) Pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil, utilisez un chiffon humide et un produit nettoyant doux.

d) Ne nettoyez jamais les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil à l'aide de produits à récurer, de produits abrasifs ou d'alcool.

e) Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

f) Le crochet pétrisseur, le fouet et la palette sont lavables au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver ces accessoires à l'eau chaude additionnée d'un produit nettoyant doux.

g) Le bol est lavable au lave-vaisselle. Vous pouvez également le laver à l'eau chaude additionnée d'un produit nettoyant doux. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits abrasifs.

F

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

L'appareil comprend :
1 robot
1 palette
1 fouet
1 crochet pétrisseur
1 bol
230 V 50 HZ 600 watts
Contrôlé GS+ ROHS LFBG

RECOMMANDATIONS ECOLOGIQUES :

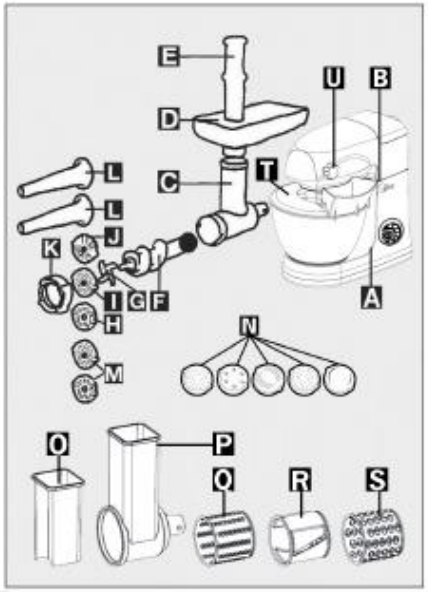
Renseignez-vous sur les points de collecte auprès de votre municipalité.

Elimination des appareils usagés :
En fin de vie du produit, ne jetez pas ce dernier avec les déchets ménagers normaux. mais déposez-le auprès d'un point de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage rappellent ce devoir.
Comme l'indique leur marquage, les matériaux sont recyclables. En permettant le recyclage de l'appareil, le recyclage des matériaux ou toute autre forme de recyclage des appareils usagés, vous apportez une contribution essentielle à la protection de notre environnement.

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES PIECES DE LA PARTIE SUPERIEURE

A Robot
B Vis de verrouillage
C Mécanisme broyeur
D Plateau de chargement
E Poussoir
F Vis d'alimentation
G Couteau 4 lames
H Disque (hachage gros)
I Disque (hachage moyen)
J Disque (hachage fin)
K Bague de fixation
L 2 adaptateurs à saucisses
M Accessoires pour gâteaux secs
N 5 poussoir à pâte
O Poussoir
P Cheminée
Q Râpé fin
R Tranché épais
S Râpé gros
T Couvercle anti-éclaboussures avec entonnoir
U La Molette



MISE EN SERVICE :

Veuillez noter que le hachoir à viande est fourni assemblé avec l'appareil (vis d'alimentation intégrée, couteau et bague de fixation). Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de laver tous les accessoires avant toute utilisation. Retirez le couvercle avant ainsi que le bouton en plastique noir latéral. Pour mettre les pièces en place, veuillez respecter les consignes suivantes :

1. Insérez le hachoir dans le dispositif avant et fixez-le en tournant la vis de verrouillage (fig. 1 et 2).

2. Placez la vis d'alimentation dans le tube broyeur du hachoir en insérant d'abord l'extrémité longue de l'arbre.

3. Positionnez le couteau sur la vis d'alimentation de manière à ce que la partie plate du couteau soit tournée vers l'extérieur. Mettez le couteau en place avec prudence (fig. 4).

4. Placez le disque souhaité, face plate sur le couteau. Veillez à ce que les entailles du disque aillent bien dans les rainures du tube broyeur (fig. 5).

5. . Fixez ensuite la bague N sur le tube broyeur du hachoir (fig. 6)

6. Placez le plateau de chargement D sur le tuyau d'alimentation du hachoir (fig. 7).

7. Utilisez le poussoir pour insérer doucement les morceaux à broyer l'un après l'autre dans le tube. Ne forcez pas pour enfoncer les aliments dans le tube d'alimentation.

UTILISATION :

- Placez l'appareil assemblé sur un plan de travail dur, de manière à ce que les aérations situées sous l'appareil et au dos ne soient pas entravées.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve bien en position « Stop ». Branchez l'appareil.
- Placez un plat large ou bien une assiette sous le tube broyeur afin de recueillir les aliments.
- Mettez l'appareil en marche. Le mécanisme de broyage doit TOUJOURS être en marche avant l'introduction des aliments.

NOTE :

Si le moteur ralentit ou s'arrête, cela peut être dû à la présence d'aliments coincés dans le tube. Dans ce cas, mettez l'appareil immédiatement en position « Stop » et débranchez-le. Retirez le hachoir et voyez si des aliments entravent le mécanisme de broyage. Retirez le cas échéant les résidus et nettoyez les accessoires du hachoir avant de remettre le mécanisme de broyage en marche. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le couteau à lames.

CONSEILS : couteaux et disques pour les pâtes :

Voici quelques exemples d'utilisation des différents disques. Pour faire des pâtes, choisissez le couteau ou le disque correspondant le mieux à votre goût ou à vos recettes.

DISQUE DE HACHAGE GROS : pour la viande hachée en chili ou pour les plats de légumes.

DISQUE DE HACHAGE MOYEN : pour la viande hachée en soupe ou en sauce.

DISQUE DE HACHAGE FIN : pour les fromages frais, les pâtés, la nourriture pour bébés, les hamburgers.

APRES UTILISATION :

Le broyage de pain rassis peut permettre d'éliminer les restes d'aliments qui se trouvent dans le mécanisme de broyage.

CONSEILS UTILES

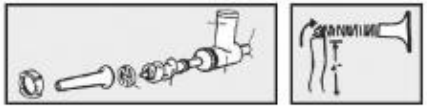
- Coupez les aliments en tranches ou en dés un peu plus petits que l'orifice du tube d'alimentation.
- Assurez-vous que les aliments ne contiennent pas d'os, de tendons durs, de coquilles de noix, etc., avant de les broyer.
- La viande ou le poisson crus doivent être bien frais (mais pas congelés) au moment du broyage afin de diminuer les pertes de jus.

- Lors d'une opération de broyage prolongée, le gras de la viande risque de s'accumuler à l'intérieur du tube broyeur, ce qui diminue la performance du broyage et sollicite

- Ffortement le moteur. Dans ce cas, mettez le mécanisme de broyage hors circuit, nettoyez les pièces à l'eau chaude et remettez-les en place. Si possible, broyez du pain et de la viande en alternance. Ceci contribuera à nettoyer la vis d'alimentation.

UTILISATION DE L'ADAPTATEUR A SAUCISSES :

- Il vous faut des boyaux (naturels ou artificiels) que vous pourrez vous procurer chez votre boucher. Si vous avez acheté des boyaux secs, faites-les tremper quelques instants dans 2 tasses d'eau et 1 cuiller à soupe de vinaigre.
- Avant de faire les saucisses, hachez et assaisonnez la viande.



POSITIONNEMENT DE L'ADAPTATEUR A SAUCISSES :

1. Retirez la bague de fixation et le couteau à lames.
2. Placez le disque de hachage gros sur la vis d'alimentation. Il vous servira de support pour positionner l'extrémité de la vis.
3. Passez l'adaptateur à saucisses dans la bague de fixation. Fixez la bague sur le tube broyeur du hachoir.

REMPLISSAGE DES BOYAUX :

1. Coupez le boyau à 60 ou 90 cm de long. Piquez-le avec une aiguille afin de permettre à l'air de s'échapper pendant le remplissage.
2. Enfilez le boyau sur l'adaptateur et plissez-le, sauf sur les 10 derniers centimètres.
3. Remplissez le boyau sans trop tasser, étant donné que la viande prend encore un peu de volume pendant la cuisson.
4. Quand vous commencez à remplir le boyau, fermez-en l'extrémité avec du fil de cuisine.
5. Tournez le boyau selon la taille souhaitée pour chaque saucisse en chaîne et formez les saucisses au fur et à mesure du remplissage.

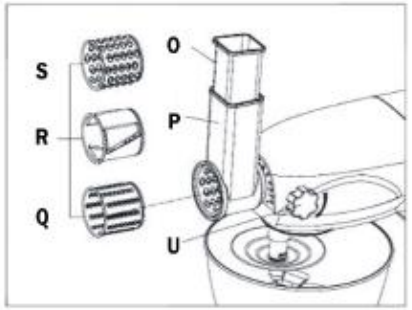
CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- Lorsque vous terminez le remplissage, utilisez un peu de matière grasse pour éviter que des résidus de viande restent dans l'adaptateur à saucisses.
- Le jambon de porc représente un bon choix en raison de son rapport idéal entre viande grasse et viande maigre.
- Le sel peut nuire au goût des saucisses qui sont conservées de manière prolongée dans le congélateur. Lorsque vous salez les saucisses, consommez-les rapidement. En revanche, les saucisses non salées peuvent être conservées pendant 6 mois au congélateur.
- Piquez le boyau à l'aide d'une aiguille afin de permettre à l'air de s'échapper.
- Les saucisses à base de viande de porc fraîche (ni cuite ni fumée) doivent être

conservées au frais dans un récipient hermétique pendant 2 jours maximum. Avant d'être servies, les saucisses doivent toujours être cuites. Pour congeler les saucisses, veuillez les emballer dans un sac de congélation hermétique. Consommez les saucisses dans les deux à trois mois suivants.

COMMENT ASSEMBLER VOS ACCESSOIRES À SALADE

1. Enlevez le couvercle du bloc moteur, ôtez l'embout de la molette et desserrez-la (**U**).
2. Installez la cheminée (**P**) à la verticale sur le bloc moteur et resserrez la molette (**U**) pour la fixer.
3. Sélectionnez une lame (Râpé gros (**S**) / Tranché épais (**R**) ou Râpé fin (**Q**)). Insérez la lame dans la base de la cheminée.



COMMENT UTILISER VOS ACCESSOIRES À SALADE

1. Assurez-vous que l'interrupteur (7) est positionné sur "Off".
2. Raccordez l'appareil à une prise 230 V / 50 Hz.
3. Allumez votre appareil et réglez l'interrupteur sur 5-6(7).
4. Poussez les aliments dans la cheminée grâce au poussoir (24) ; n'insérez pas vos doigts.

APRÉS AVOIR UTILISÉ VOS ACCESSOIRES À SALADE

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Immédiatement aprés chaque utilisation, démontez l'appareil et nettoyez chaque élément.
3. Nettoyez les éléments à l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

NETTOYAGE :

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons avant l'utilisation de nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux. A cet effet, veuillez retirer tous les accessoires de l'appareil. Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux, puis essuyez chaque pièce. Veuillez ne pas utiliser de produits à récurer ou abrasifs. Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le couteau à lames..

CONSEILS POUR LA CONFECTION DE PETITS GATEAUX :

1. Dévissez la bague de fixation du hachoir à viande. Retirez le disque si celui-ci est livré assemblé, ainsi que le couteau à lames.
2. Placez le disque noir aux extrémités longues sur la vis d'alimentation et fixez le support métallique de l'emporte-pièce sur le disque. Revissez la bague sur le hachoir.
3. Insérez l'emporte-pièce sur le dispositif prévu.

CONSEILS POUR LA REALISATION DE PATES :

1. Dévissez la bague de fixation du hachoir à viande. Retirez le disque si celui-ci est livré assemblé, ainsi que le couteau à lames.

2. Placez le disque à pâtes requis sur la vis d'alimentation, puis revissez la bague sur le hachoir.

PETITES IDEES DE RECETTES :

ROTI DE VIANDE HACHEE :

1 tasse de lait
2 à 3 tranches de pain rassis
1 tasse d'oignons finement hachés
2 cuillères à soupe de persil haché
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sauge moulue
680 g de rôti de bœuf dans le filet, désossé
1 tasse de ketchup
2 cuillères à soupe de sucre roux
1 cuillère à café de moutarde sèche

Préchauffer le four à 175 °C. Hacher le pain puis la viande de bœuf (en utilisant le disque moyen). Mélanger les œufs et le lait. Ajouter le pain, les oignons, le persil, le sel, la sauge et 1 cuillère à café de poivre. Ajouter ensuite la viande de bœuf et bien mélanger. Verser le mélange dans un moule à cake (20 cm x 10 cm x 60 cm). Faire cuire au four pendant 1 heure. Enlever le surplus de graisse. Mélanger le ketchup, le sucre roux et la moutarde et répartir le mélange sur la viande. Poursuivre la cuisson au four pendant 10 à 15 minutes.

SAUCISSES METHODE TRADITIONNELLE :

2 à 4 cuillères à soupe de sel
1 à 2 cuillères à soupe de poivre moulu
1 à 2 cuillères à soupe de sauge
2 à 3 cuillères à café de thym
Boyaux (pour 4,5 kg de chair à saucisses)
1 cuillère à café de poivre de Cayenne concassé
1 cuillère à café de poivre de Cayenne finement broyé
4,5 kg de viande de porc fraîche (coupée en dés, 20 à 25 % de graisse)

Couper la viande de porc en petits morceaux allant dans le tube d'alimentation et mélanger hen. Ergibt 4,5 kg. la viande avec les épices. Hacher la viande avec les disques de votre choix, selon si vous souhaitez obtenir une chair à saucisses plus ou moins fine. Retirer le disque, mettre l'adaptateur à saucisses en place et remplir le boyau de chair. Former des saucisses de longueur souhaitée. Cette recette donne 4,5 kg de saucisses.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

L'article comprend :
1 hachoir à viande avec ses accessoires
5 poussoirs à pâte